

Presentación

El presente nuevo número de *RIVAR* muestra la madurez que ha alcanzado esta publicación, tras superar la primera decena de números editados. Se ha fortalecido la base de sustentación académica que la sostiene, con el aporte de nuevos investigadores que han elegido RIVAR para dar a conocer los resultados de sus investigaciones.

Se entregan a nuestros lectores quince trabajos, diez artículos y cinco reseñas. Volviendo un poco a los orígenes de *RIVAR*, los temas de la vid y el vino representan una parte significativa de este número, al aportar dos artículos y cuatro reseñas, todos ellos vinculados entre sí y con otros trabajos publicados en esta revista. Por un lado, Alcides Beretta Curi aporta un estudio sobre la filoxera en la viticultura de Uruguay; por otro, César Luena presenta un estudio sobre el proceso de mundialización del Rioja. El primero de estos artículos representa un estudio nuevo sobre una parte hasta ahora poco conocida de un fenómeno mundial que representó la plaga de filoxera, la cual, solo en Europa, destruyó millones de hectáreas de viñas. Este fenómeno transformó para siempre la viticultura mundial, y sus efectos siguen asombrando a los expertos. Uno de ellos fue, precisamente, el proceso de falsificación de vinos, lo cual condujo al desarrollo del sistema de las Denominaciones de Origen, justamente como respuesta necesaria para proteger la dimensión cultural y territorial de los vinos.

La cultura de la falsificación y manipulación de los vinos comenzó entre los comerciantes de Francia en el último tercio del siglo XIX. Al tener sus viñedos destruidos por la filoxera, ellos no tenían suficiente stock para cumplir con sus clientes de París, Buenos Aires, Río de Janeiro, Santiago de Chile y Nueva York. Apremiados por esta situación, ellos optaron por despachar productos falsificados, elaborados con pasas de Turquía, vinos de segunda calidad importados de España, alcoholes industriales y otras materias primas. Todo ello se vendía como vino de Burdeos o de otras zonas famosas de Francia. Sus compradores, los comerciantes de las ciudades de destino, no tardaron en descubrir estos engaños y, en muchos casos, optaron por mantenerlo, pero en su propio beneficio: comenzaron a etiquetar como “Champagne”, “Medoc”, “Borgoña” y “Chablis” a los vinos elaborados en Mendoza, Talca y otras regiones del Nuevo Mundo. Por lo tanto, la cultura de la falsificación de los vinos se propagó desde la Francia filoxerada hacia el resto del planeta.

La reacción europea fue construir el sistema general de Denominaciones de Origen, llamado a proteger al consumidor de estos fraudes. Surgieron así productos más genuinos, que lograron abrirse camino en el mercado con buenos resultados para los viticultores, tal como ocurrió con el Rioja. El artículo de César Luena se dedica, precisamente, a estudiar el proceso de mundialización de los vinos de Rioja, caso sumamente instructivo para aquellas DO que están empeñadas en proyectar sus vinos hacia los mercados internacionales. Y la revista *Vinho Verde: História e Património*, reseñada por António Barros Cardoso en este número de RIVAR, también aporta en esta dirección.

A pesar de los esfuerzos por proteger la calidad y legitimidad de los vinos, la cultura de la falsificación y la trampa se ha mantenido siempre viva. Y se necesita mucha investigación y estudio para detectar estas maniobras, y contribuir a superarlas. En este movimiento se encuentra el libro *El fraude de la chaptalización en vinos de la Unión Europea*, escrito por el presidente honorario de la OIV, Gabriel Yravedra, reseñado en este número por Eva Parga Dans y Pablo Alonso González. El libro elegido resulta muy pertinente para nuestra revista, porque examina críticamente la legislación y los organismos europeos dedicados al mundo del vino. Detecta que algunos vacíos permiten maniobras oscuras, como la chaptalización, práctica fraudulenta que es tolerada por la ley europea, pues esta no establece normas explícitas para evitarlo. Este libro emerge como un texto oportuno y crítico, muy en línea que el espíritu de *RIVAR*, que ya ha publicado estudios equivalentes para casos latinoamericanos, como el artículo de Gonzalo Rojas sobre el Decreto 494 de DO en Chile, y el Informe Escandón, que critica la DO de Pisco en Chile (ambos en *RIVAR* 8). Espíritu parecido tienen los otros dos libros reseñados en este número: *Empresarios ricos, trabajadores pobres. Vitivinicultura y desarrollo capitalista en Mendoza (1850-1918)* y *Gobernar la provincia del vino. Agroproducción y política entre la regulación y la intervención (Mendoza, 1916-1970)*. Las autoras de estas reseñas, María Celeste Aroca y Ana Laura Silva respectivamente, proponen nuevas reflexiones sobre dichas obras.

Junto con los vinos, este número aporta estudios sobre otros productos. La elaboración artesanal de pan, queso y otros alimentos en Brasil y México son abordados por tres artículos: Berenice Giehl Zanetti von Dentz aporta su trabajo titulado “La producción artesanal de comida tradicional como patrimonio inmaterial: perspectivas y posibilidades”. Por su parte, Alicia Yaneth Vásquez González escribe sobre “El pan artesanal de San Miguel Tecmatlán, México”; finalmente, Abraham Villegas de Gante, Fernando Cervantes Escoto y Frédéric Duhart presentan su estudio sobre “El queso Chapingo: su reconocimiento institucional como patrimonio cultural inmaterial”. Estos cinco autores han trabajado en los dos mayores países de América Latina, con un similar espíritu: todos coinciden en la voluntad de identificar y visibilizar el patrimonio agroalimentario. La convergencia de estos tres textos en este mismo número de *RIVAR* facilita las comparaciones de estos temas en dos países y su proyección hacia otras naciones de la región.

El estudio de frutos de mar y tierra también son examinados en otros tres trabajos que se presentan en este número. En el mar, Marcelo Mayorga entrega su trabajo “Actividad lobera temprana en la Patagonia oriental: caza de mamíferos marinos”, resultado de largos años de investigación. Además, se entrega una reseña sobre el libro *El Cochayuyo. Historias y Recetas*. Se trata una obra modesta, que refleja el acotado interés que el mundo intelectual ha brindado hasta ahora al tema de las algas, a pesar de su creciente interés social, económico y cultural. Pasando a los productos de la tierra, José Gabriel Jeffs aporta su trabajo “Chile en el macrocircuito de la yerba mate. Auge y caída de un producto típico del Cono Sur americano”, gracias a un estudio de singular valor para los interesados en las batallas comerciales de los productos patrimoniales latinoamericanos: la yerba mate, en cuanto producto típico de la región, alcanzó una notable expansión continental durante el

periodo colonial. Y desde el Paraguay, se extendió hacia el río de la Plata y las zonas andinas. Fue la infusión estrella de la sociedad hispanocriolla en los siglos XVII, XVIII y XIX. Su producción, comercio y transporte, animó las pequeñas poblaciones diseminadas por buena parte del continente sudamericano y facilitó la circulación de troperos y arrieros que enlazaron pequeños pueblos y grandes ciudades, animados por la yerba mate como precioso producto de interés comercial. En cierta forma, la yerba mate funcionó como mercancía clave para asegurar las rutas, el intercambio y los lazos socioeconómicos de la región. Pero después de la independencia, la penetración británica comenzó a romper estos lazos internos, para imponer productos funcionales a las redes del comercio mundial lideradas por los intereses de las grandes potencias. En ese sentido, la llegada del té significó el gradual desplazamiento de la yerba mate como principal infusión en el mercado chileno. El artículo aporta al conocimiento de estos procesos, y comparte conceptos con otro trabajo incluido en este número de *RIVAR*, titulado “Chamantos y mantas corraleras de Doñihue: ascenso y consolidación de un textil con DO (1917-2016)”, escrito por Amalia Castro San Carlos, Fernando Mujica y Felipe Cussen. Este artículo sale del patrimonio agroalimentario, para entrar en el mundo de los textiles. Ellos también forman parte del tejido sociocultural arraigado al territorio, y conecta la creatividad de los campesinos con los problemas de la identidad, el mercado y el comercio, dialogando con los otros textos mediante la entrega de una nueva mirada al mundo rural latinoamericano y sus vínculos con el mundo europeo.

Si los alimentos y la indumentaria se entrelazan en el campo y las zonas de producción, la interacción alcanza su mayor visibilidad en torno a la mesa y los rituales de las comidas. Así se puede ver en el trabajo de Federico J. Asiss González y M. Luciana Chiappero, titulado “El banquete y la identidad noble. Su representación en la literatura de la Baja Edad Media (s. XIV)”. Se trata de un detallado estudio sobre las prácticas sociales en torno al consumo de alimentos, la formación del gusto y la sociabilidad alrededor de la mesa. El texto representa un aporte de singular utilidad para comprender los procesos posteriores de la dimensión cultural de la gastronomía y el patrimonio agroalimentario.

Un enfoque radicalmente distinto exhibe Natalia Lizama, en su artículo “La gobernanza ambiental transfronteriza como perspectiva para estudiar la conflictividad socio-ambiental en torno a la minería en zona de frontera”. La autora ha dedicado largos años de investigación a estudiar a la empresa canadiense Barrick Gold, la mayor productora de oro del mundo, y su impacto en la cordillera de los Andes, a través del emprendimiento Pascua Lama. En este controvertido caso, se ha puesto en evidencia el cambio de la gobernanza ambiental de los últimos años. Este artículo entrega resultados de su investigación, y se articula con las sensibilidades ambientales y el impacto minero en la agricultura, que fue el foco central de *RIVAR* 10. Con este trabajo, entonces, se completa el presente número de esta revista que, esperamos, resulte del interés de nuestros lectores.

Pablo Lacoste
Director RIVAR